Contorni al graten

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ensalada tibia de pato

Echalotte: Unidad

Opción I

Alcaparras: 50 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Queso Parmesano Rallado: 50 g
Ajo: 2 Dientes
Aceitunas negras: 50 g
Pan Rallado: 50 g

Opción II

Sal: A gusto
Manteca: 50 g
Pan Rallado: 50 g
Salsa Bechamel: 1/2 L
Queso Parmesano Rallado: 50 g
Hinojos: 3 Unidades

Opción III

Sal: A gusto
Huevos: 2 Unidades
Queso Fontina: 100 g
Queso Parmesano Rallado: 50 g
Nuez Moscada: A gusto
Jamón cocido: 50 g
Crema de leche: 100 cc
Pan Rallado: 50 g

Preparación de la Receta

Opción I

- Lleve los morrones a una platina, rocíe con aceite de oliva y cocine en el horno hasta quemarlos.
- Pele, elimine las semillas y corte en tiras.
- Pique las aceitunas y el *ajo*.
- En una fuente para horno con aceite de oliva distrubuya los morrones
- Encima distribuya, las acetiunas, el *ajo*, las *alcaparras*, sal, pimienta, el pan rallado y el queso parmesano
- Rocíe con aceite de oliva.
- Gratine en el horno.

Opción II

- Corte el queso en trozos pequeños.
- Elimine la parte verde del *hinojo* corte en cuartos y hierva en abundante agua caliente.
- Enmanteque una fuente para horno, distribuya los hinojos
- Cubra con la salsa bechamel y el queso
- Condimente con sal y pimienta
- Termine con el pan rallado.
- Gratine en el horno.

Opción III

- Blanquee el *coliflor*, separe las flores y corte en cuartos.
- Bata ligeramente los huevos.
- Pique groseramente el *jamón*.
- En una sartén con *manteca* saltee el *coliflor* con el *jamón*.
- Incorpore la *crema*, la sal y la nuez moscada.
- Agregue los huevos y el parmesano.
- Lleve a una fuente y gratine en el horno

Presentación

- Sirva como *guarnición*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/contorni-al-graten